41e Année. — N° 47. Dimanche 23 Novembre 1924.

Tome LXXXII.

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

IMPERIAL BUR... 24 NOV. 1924 ... MYCOLOG...

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes
Demandez attestations et prix à EUGENE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
ur Traitements Préventifs et Licites des
IALADIES DES VINS

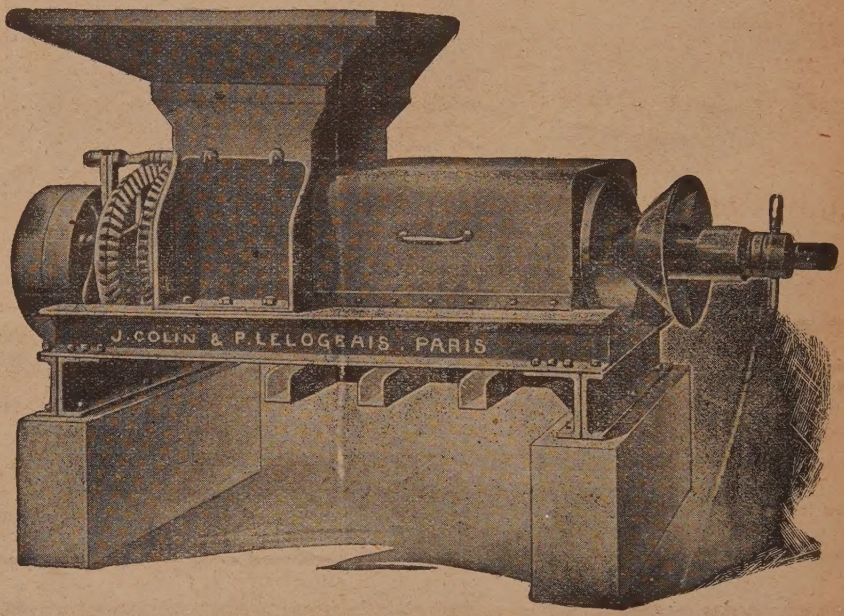
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII[e])

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

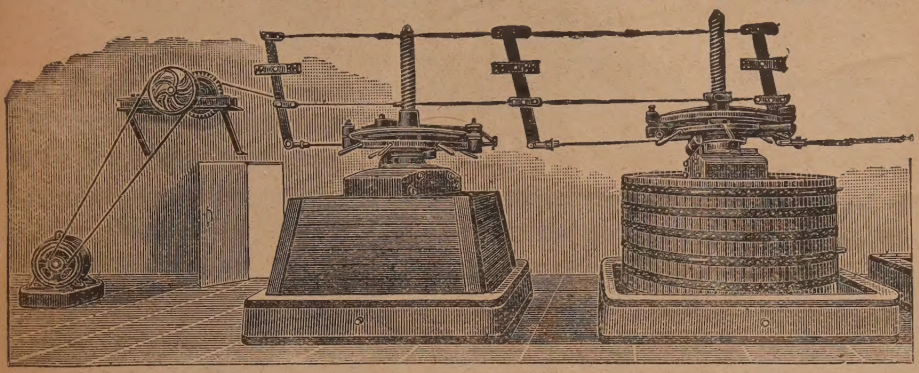
Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A. & M.), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

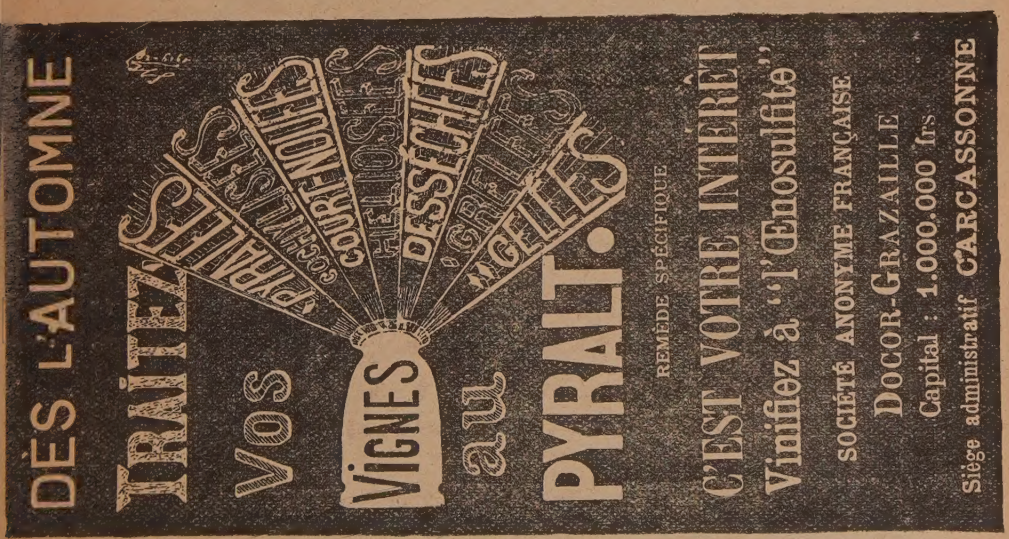
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

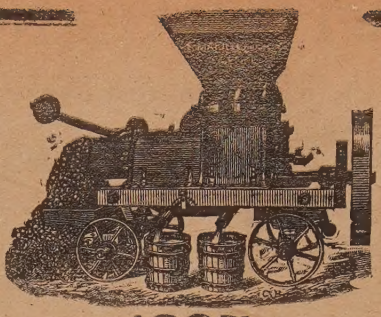
On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



Reg. Com. Tours. N° 195.

ALGÉRIE :
LOUIS BILLIARD

ORAN, ALGER, BÔNE



1895

TUNISIE :
Établ^ts SCHWICH & BAIZEAU

TUNIS

Rien ne vaut 25 années d'expérience !

La nouvelle Presse Continue

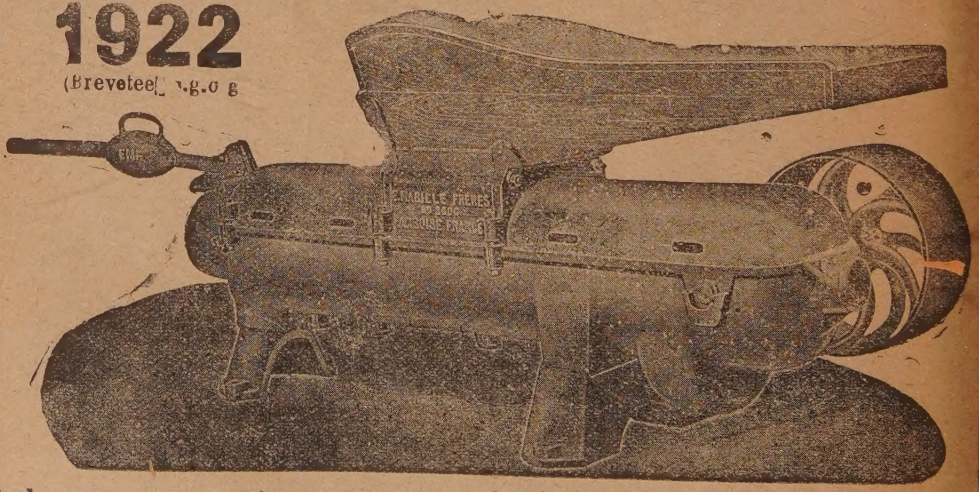
Mabille

(Catalogue N° 11 franco) *à Amboise (Indre et Loire)*

munie des derniers perfectionnements est un instrument sans rival. Des milliers de presses fonctionnant dans tous les pays du monde prouvent sa supériorité incontestable.

1922

(Brevetee[illegible]

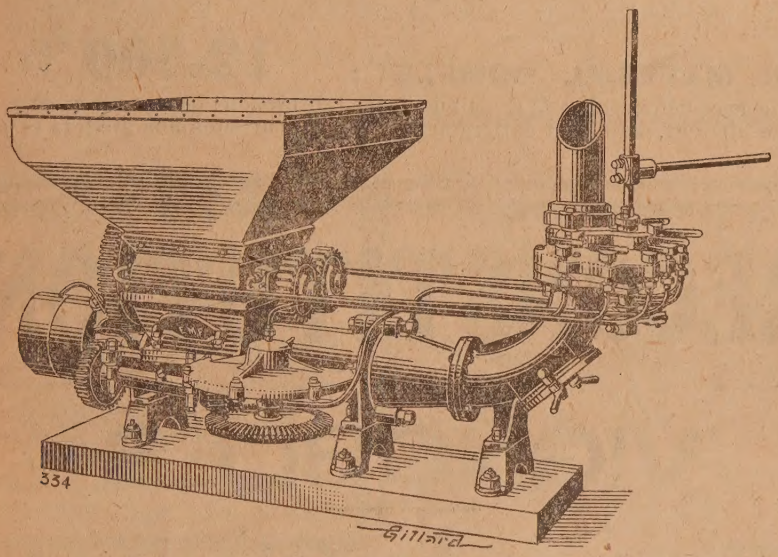


Foulo-pompes, pressoirs hydrauliques et continus. LIVRAISON IMMÉDIATE

LA FOULOPOMPE MABILLE

MODÈLE 1924 — (4 brevets 1914-1921-1922-1923)

A HÉLICE GLOBIQUE ET A VITESSE VARIABLE
EST ABSOLUMENT SANS ÉGALE
DÉBIT DE 10.000 A 40.000 KILOGS-HEURE
Vitesse de 150 à 400 tours
FORCE ABSORBÉE TRÈS RÉDUITE



PLUS DE 400 FOULOPOMPES d'un modèle moins perfectionné fonctionnent dans toutes les régions vinicoles du monde entier avec des tuyauteries **fixes** ou démontables (plus économiques) de 100 à 130 $^{m}/_{m}$, et **donnent entière satisfaction.**

Un certain nombre de caves n'ont pas d'autres moyens d'élévation et de distribution depuis 1914.

PRESSOIRS MABILLE AMBOISE

Notice N° 102 franco sur Demande. Reg. du Com. Tours n° 195

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

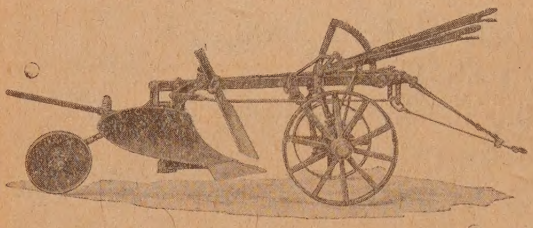
MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

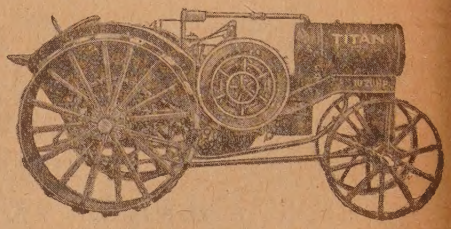
12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

POUR VOS **DÉFONCEMENTS** ACHETEZ

UNE **CHARRUE "MC"** ET UN **TRACTEUR "TITAN"** 10/20





LE MATÉRIEL COMPLET : 12.500 Fr.

Les charrues défonceuses M C sont de notre fabrication ; les tracteurs proviennent des régions libérées, mais sont entièrement remis à neuf dans nos ateliers et garantis 6 mois.

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

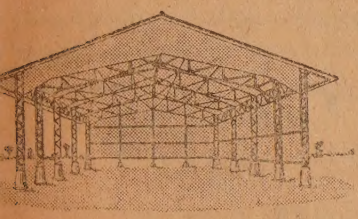
grais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

150-15 de Malègue (Berlandieri × Aramon Rupestris Ganzin n° 1) porte-greffe supérieur, boutures et racinés de ma production seulement.

333-id.

Renseignements gratuits.

H. EMON, auteur et publiciste agricole
Pérignac (Charente-Inférieure).



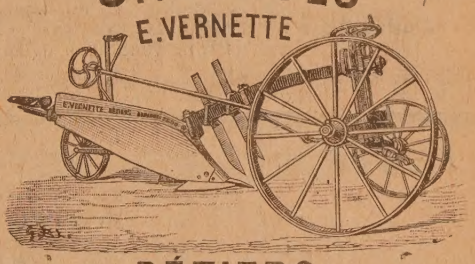
HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS
ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le BIOSULFITE JACQUEMIN

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

CHARRUES
E. VERNETTE



BÉZIERS

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

EUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique

Poudres { **Soufrol — Stéacuprol**
Soufrolinsectid — Talinsectid

Vinose, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

VIGNES AMÉRICAINES

Porte-Greffes toutes variétés. *Spécialité* d'hybrides de Berlandieri.
Producteurs directs des meilleurs N^os^ blancs et rouges.

Docteur LABOUCARIÉ,

Propriétaire-viticulteur, Reg. Com. Castelnaudary, N° 250
à **BRAM** (Aude).

Fournisseur d'Associations viticoles, Sociétés, Syndicats, Gouvernements étrangers.
Organisation spéciale pour la fabrication des boutures greffables pour intérieur et exportation
Boutures pour pépinières. — Racinés greffables.
Authenticité et Fraîcheur garanties — Pépinières soumises au contrôle de l'État.
La maison ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes.

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉE

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés
Plants greffés.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE
(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS
(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**
LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)
Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**
Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

Société Industrielle des Produits Melassés
9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES
garanties sur facture contenir environ 50 o/o
de Sucre pur
PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.
Registre du Commerce de Marseille, N° 19.741.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de
Boutures greffables et Pépinières
Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des
Racinés greffables et de tout premier choix
Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC
par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

Pommes de Terre de Semence

d'origine Bretonne
20 variétés à grands rendements
Beauvais, Early, Géante blanche, etc.
Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs
Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE
31, rue du Port
à SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
" Le Tank "
Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.
Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.
Demander renseignements à M. MANUEL, A MONTSEVEROUX (ISÈRE), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.
Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres acides, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour négisiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines S. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUS , NANCY

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le SULPHOFERMENT est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

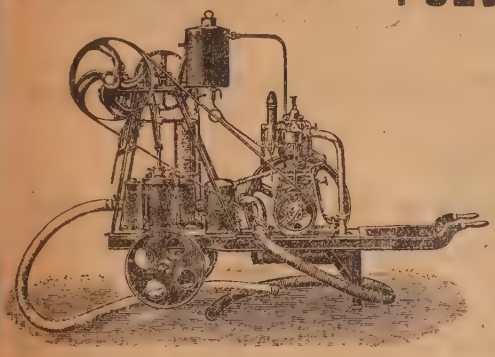
R. C. Béziers. B. 19

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme. Solidité. Economie. Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
20, Allées Paul-Riquet,
pour les arrondissements de Montpellier, Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

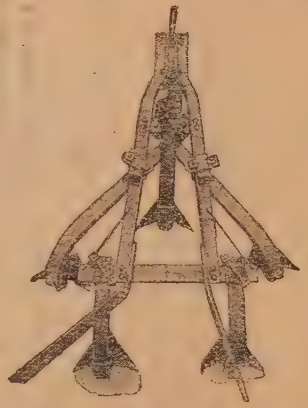
Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

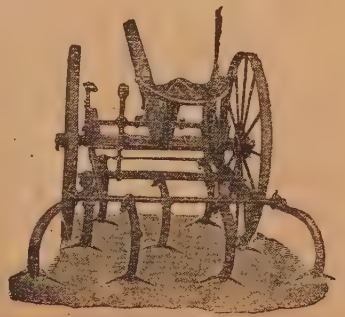
R. C. Carpentras N°s 1916-357.

Instruments pratiques pour l'appliquer.

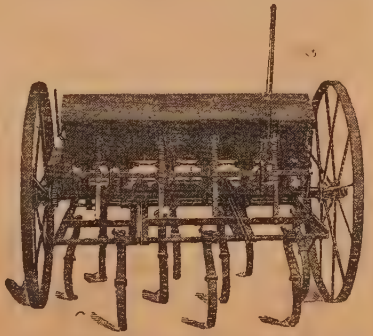


N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.
Prix : 455 fr.



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à **BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb** (Hérault).

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° PARIS, 14, Boulevard Magenta
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N° 7010-7011.

VIGNES AMERICAINES
PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS
Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

Propriétaires-Viticulteurs !

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1881.

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur

AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

39me ANNÉE **1924** **Prix franco : 4 fr. 40**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon

Prime du *"Progrès Agricole et Viticole"*

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2 fr. 50** franco (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

MARSEILLE — 52, rue Cannebière, 52

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

MACHINES A GREFFER

Système Vieux, Breveté S. G. D. G.

UNIVERSELLEMENT REPUTÉES

Les plus simples
Les plus pratiques
Les plus solides
Les plus rapides
Les moins chères

Etablissements ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

SECATEURS ET GREFFOIRS A MAIN GARANTIS

Catalogues franco sur demande

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363».

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** **47me année**

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel, Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT
Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900

pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

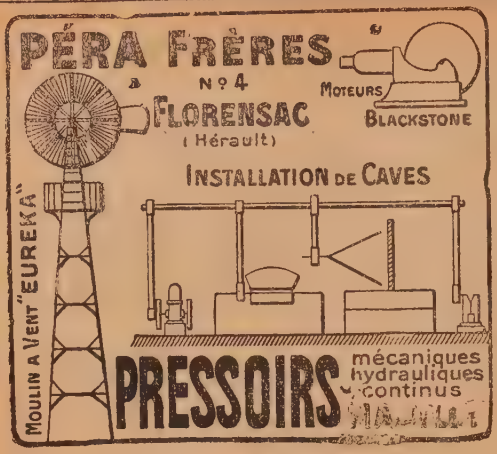
AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.

Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.

GROS **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(R. C. Cahors N° 1659) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

M. Victor COMBES *, adjoint au Maire de **VIRE**, par PUY-L'ÉVÊQUE (Lot).

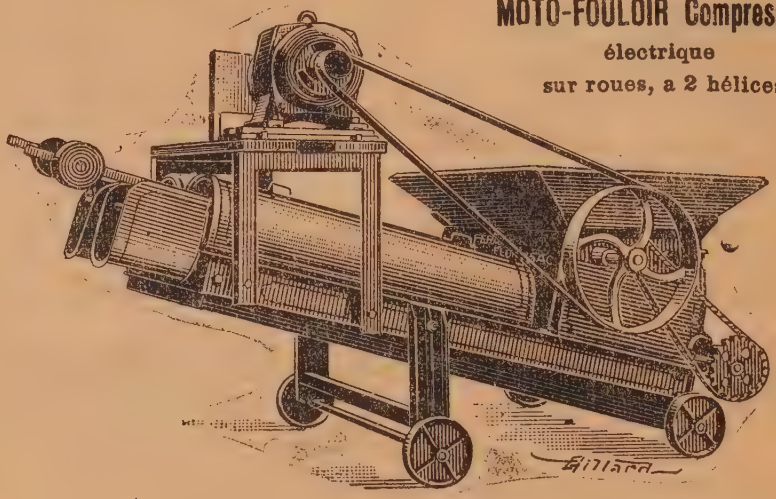


Catalogue général

Franco sur demande

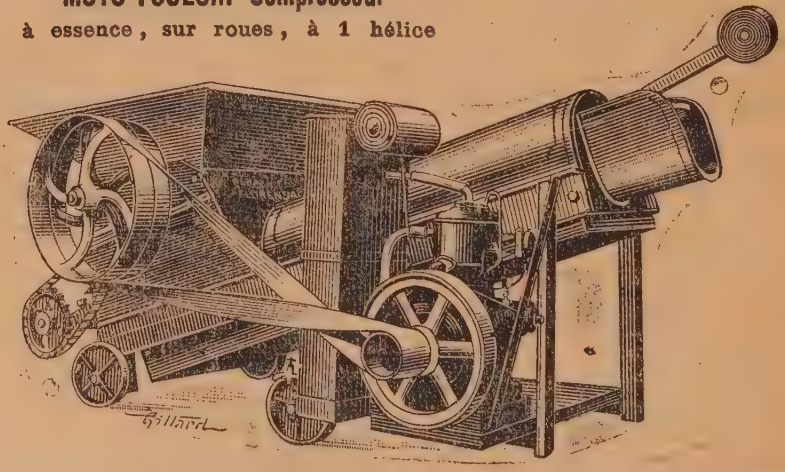
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

41e Année. — N° 47. 23 Novembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique — Traitements d'hiver contre Cochylis et Eudémis ; — Statistique de la production des cocons en France ; — La vigne en Californie.

L. Ravaz et G. Verge.. Nouvelles recherches sur la taille des vignes grêlées.

Maroger..... Sur la culture Maroger.

Lucien Semichon..... Les vins liquoreux.

V. V..... Le Verdissage des semences.

Krauss et Kraybill..... Végétation et reproduction.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Concours-exposition des vins du Beaujolais à Villefranche-en-Beaujolais. — Vente des vins des hospices de Beaune. — Cours et exercices pratiques d'œnologie à Beaune.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Traitements d'hiver contre Cochylis et Eudémis

Cochylis et Eudémis ont causé cette année des dégâts, très importants par endroits, moindres ou presque nuls ailleurs. Ils sont en effet toujours localisés, et s'il en résulte une réduction de la récolte, qui peut aller jusqu'à sa destruction complète, de domaines entiers ou plus fréquemment de parcelles plus ou moins étendues, des parcelles et des domaines voisins peuvent être non atteints.

Cependant l'extension que ces deux insectes ont prise brusquement à l'arrière saison, au moment où la vendange paraissait devoir être rentrée intacte, cause à beaucoup de nos lecteurs des inquiétudes sur les risques qu'elle peut faire courir à la récolte prochaine, et ils nous demandent d'indiquer ici les traitements qui pourraient être pratiqués pendant l'hiver.

D'abord, quelques brèves indications sur la vie de ces deux insectes :

Cochylis et Eudémis, que je réunis ici pour éviter des répétitions, ont plusieurs générations : la première deux et, paraît-il, dans les

pays où la végétation se prolonge, trois, mais rarement ; la seconde presque toujours trois. L'Eudémis évolue donc plus vite que la Cochylis.

La première génération apparaît au printemps, avant la floraison, mais lorsque les grappes sont déjà bien développées. Elle est annoncée par le vol des papillons, qui vont pondre aussitôt leurs œufs sur les jeunes grappes. Au bout de quelques jours, il en sort de très petites chenilles, d'abord de couleur jaunâtre, puis verdâtre quand elles consomment les fleurs activement et qui, à l'aide de quelques fils soyeux, réunissent en paquets les fleurs avoisinantes et les détruisent. Les dégâts se continuent jusqu'après la floraison.

La chenille de la Cochylis est grosse par rapport à sa longueur et d'allure molle, celle de l'Eudémis est grêle et extrêmement agile.

Arrivées, après la floraison, à leur complet développement, elles se transforment en chrysalides, soit dans les grappes mêmes, dans les feuilles pliées, dans les replis des souches et surtout dans leurs écorces, dans les fentes des échalas et même dans les mottes de terre. La chrysalide est enfermée dans un cocon soyeux.

Au bout de quelques jours, la chrysalide devient papillon, qui se met aussitôt à pondre, sur les grains, des œufs aplatis, très peu visibles comme ceux de la première génération, et d'où sortent bientôt des chenilles, analogues aux précédentes. Ces chenilles pénètrent aussitôt dans les grains, et les détruisent en totalité ou en partie avant et pendant la période de la véraison et même après maturation.

La Cochylis s'en tient là, mais l'Eudémis a le plus souvent une troisième génération, précédant, accompagnant et même suivant la vendange, comme il est facile de s'en assurer en examinant les grapillons verts non vendangés.

Ces chenilles ont une couleur verdâtre ou grise quand elles s'attaquent aux grains verts ou blancs, rougeâtre quand elles vivent aux dépens des grains rouges.

Puis elles vont se chrysalider dans les fissures des échalas, des piquets en bois, sous les mottes de terre, mais surtout sous les écorces et passent l'hiver à cet état. Au printemps, elles se transforment en papillon et le cycle recommence.

Nous laisserons de côté, pour le moment, les générations d'été ; ce qui nous intéresse, c'est la chenille tardive d'après la vendange

et la chrysalide entourée d'un cocon plutôt épais qu'elle ne tarde pas à devenir. Que peut-on faire contre elle ?

M. Valéry-Mayet a montré autrefois que les chenilles de Cochylis ne se chrysalidaient pas immédiatement après la vendange, que la plupart d'entre elles vagabondaient plus ou moins longtemps encore sur les bras, le tronc, etc..., avant de s'enfermer dans un cocon. En cet état, elles sont très vulnérables. L'eau bouillante, employée comme s'il s'agissait de combattre la Pyrale, les détruit. Dans les régions chaudes, il est actuellement trop tard pour avoir en vue la destruction des chenilles ; mais dans les régions froides ce traitement est encore efficace : opérer comme contre la Pyrale, même quantité d'eau par souche. La souche, si elle ne peut être taillée, sera utilement débarrassée des sarments qui gêneraient l'arrosage.

Une fois devenues chrysalides, les chenilles sont entourées d'un cocon blanc ou un peu gris, plus épais chez l'Eudémis que chez la Cochylis. Ils se voient facilement. Les chrysalides sont moins vulnérables que les chenilles. Cependant, et cela a été bien établi, elles sont, elles aussi, justiciables de l'eau bouillante. Seulement, il faut en employer une quantité sensiblement double de celle exigée pour la destruction de la Pyrale, par exemple, deux litres par souche au lieu d'un seul, cette quantité variant avec le volume des souches. Et l'eau doit être maintenue bouillante pendant toute la durée de l'arrosage. La cafetière à réchaud s'impose donc.

L'opération peut être faite pendant tout l'hiver, même jusqu'après le départ de la végétation, de préférence par les journées les plus chaudes, on devine pourquoi. Le coût est évidemment élevé. Un bon ébouillantage avant la guerre revenait à 80 ou 100 francs par hectare ; c'est trois à quatre fois plus maintenant.

Le décorticage pratiqué pendant tout l'hiver amène aussi la destruction de la totalité ou de la presque totalité des chrysalides. On l'exécute avec n'importe quel râcloir ou grattoir. Les plus convenables ont été décrits dans ce journal.

Le coût est également ici très élevé, le travail est long à effectuer.

Avant de pratiquer ces opérations très coûteuses, il est bon de s'assurer si l'ennemi qu'elles doivent détruire existe réellement.

Ce n'est pas parce qu'il a enlevé plus ou moins entièrement la récolte, qu'il en fera de même l'année suivante. Il n'en est rien très souvent, et une année de forte invasion est souvent suivie d'une année sans dégâts. A quoi cela tient-il ? Peut-être à ce que les chenilles ont été éliminées par la vendange ; peut-être aussi à l'intervention d'un ou de plusieurs parasites, à une nutrition défectueuse, etc. D'autre part, au cours de l'hiver, des chrysalides paraissant bien constituées se détruisent spontanément, si bien qu'au printemps toutes ont parfois disparu.

Donc, avant de faire les traitements indiqués plus haut, s'assurer de l'existence de l'ennemi sous les écorces, etc., en faire le dénombrement, et attendre le plus tard possible pour les effectuer.

Peut-être pourrait-on s'en dispenser, si l'on pouvait compter sur le traitement appliqué contre la première génération.

Son efficacité n'est pas douteuse, d'après M. Faës, qui écrit ce qui suit, dans *La Terre Vaudoise* :

« Les conditions météorologiques de 1924 ont favorisé à nouveau dans notre pays le développement des grands ennemis du vignoble, la Cochylis et l'Eudémis d'une part, le Mildiou d'autre part. Sur certains points des vignobles romands, le premier sulfatage fut exécuté trop tardivement, aussi le mildiou put-il exercer des dommages très appréciables que les traitements postérieurs ne purent réparer.

Cette année également, la quantité de récolte amenée en automne à la vendange fut en maints endroits directement proportionnelle à la bienfacture des traitements appliqués contre la Cochylis et l'Eudémis. Sans doute, les applications de savon-pyrèthre, de nicotine ou de sels arsenicaux ne purent influencer la sortie modeste des raisins, mais rationnellement exécutées elles permirent d'amener à la vendange toute la récolte, en bon état de santé et presque sans pourriture. Ailleurs, les raisins diminuèrent, disparurent, sous l'influence surtout des champignons qui pénètrent dans les grains lésés par les vers et déterminent le pourri.

Nous avons pu observer l'efficacité évidente de ces traitements en maintes régions du vignoble, en particulier dans le canton de Neufchâtel (commune d'Auvernier), en Valais (communes de Sion et de Riddes), dans le canton de Vaud (commune de La Tour-de-Peilz, de Pully, de Morges, etc.).

La vigne d'essais cantonale de Morges, en Marcelin, offrait en particulier un exemple éclatant du résultat obtenu par le nicotinage. Pour diverses raisons, un seul rang de la dite vigne avait été passé à la nicotine, tous les autres traitements étant au reste semblables sur l'ensemble de la parcelle. Or, le seul rang traité a produit une récolte double des autres...

Soigneusement exécuté à la première génération de la Cochylis, le pyrèthrage s'est également révélé à nouveau le destructeur par excellence des vers de la vigne.

Dans tous les vignobles où les vers de la vigne causent habituellement de

gros ravages, propriétaires et vignerons doivent s'organiser pour entreprendre la lutte contre ces parasites comme ils ont organisé la lutte contre le mildiou et l'oïdium ».

Ce sont les difficultés d'application, grandes dans les exploitations étendues, qui empêchent la généralisation des traitements contre la première génération. Recouvrir de bouillie à la nicotine ou au pyrèthre successivement tous les raisins, c'est long et coûteux ; et surtout il faut pouvoir disposer d'une main-d'œuvre suffisante, — laquelle se raréfie de plus en plus.

Statistique de la production des cocons en France

	1923	1924
Sériciculteurs	60.755	75.252
Onces de graines mises en éclosion	71.341	84.755
Cocons frais récoltés	3.329.547 kil.	4.180.491 kil.

qui se répartissent comme suit :

	1923 kilogr.	1924 kilogr.
Gard	999.219	1.179.488
Ardèche	933.724	1.083.413
Drôme	544.555	832.483
Vaucluse	260.639	372.021
Var	250.591	239.790
Lozère	59.557	81.656
Basses-Alpes	92.803	106.231
Bouches-du-Rhône	48.969	60.989
Hérault	30.313	52.268
Isère	53.557	105.609
Corse	21.428	35.578
Autres départements	26.192	31.065
Totaux	3.329.547	4.180.491

L'année 1924 représente un excédent de 25.55 o/o.

La vigne en Californie

Un de nos lecteurs nous écrit :

« Je vais maintenant vous parler un peu des questions viticoles californiennes.

Nous sommes, comme vous le savez, en période de sécheresse depuis l'an passé et la vigne s'est mal comportée cette année en bien des points. La vigne a poussé « Court-Nouée » ; j'ai fait à ce sujet quelques observations que j'ai l'intention de vous faire parvenir. Peut-être en avez vous eu quelques échos par la voie du *California Grape Grower*. De ce fait, la récolte cette année est déficitaire en qualité et en quantité. Elle pourrait être très mau-

vaise l'an prochain, si de bonnes pluies ne viennent pas à temps pour établir les provisions d'eau dans le sol.

L'eau d'irrigation a fait défaut de bonne heure cette année, à cause du manque de neige sur les montagnes.

Les raisins frais de Sultanine et de Malaga (Panse de Roquevaire) se vendent assez mal sur les marchés ; mais par contre les Alicante-Bouschet et consorts se vendent à de hauts prix. Les premiers valent de 100 à 120 fr. la tonne de 906 kilos en Californie. A New-York les Alicantes-Bouschet se vendent de 2 à 3 fois plus. Toujours la prohibition ! ! Non contents de faire du vin avec les variétés ad hoc, la Sultanine, Panse... sont également utilisées; et voilà sans doute la raison de cette plus-value des Alicante-Bouschet sur les autres variétés de même couleur ».

B.

Il est curieux que les Alicante-Bouschet soient préférés à d'autres variétés. C'est sans doute que les raisins sont d'abord transformés en moût « grape juice » puis livrés sous cet état aux particuliers, qui les transformeront individuellement en vin. Pour avoir du vin rouge, il faut nécessairement utiliser des moûts de vignes à jus rouge. Et voilà comment une variété dont le vin est considéré comme plutôt médiocre, arrive à donner un produit supérieur, je veux dire très recherché.

L'Alicante-Bouschet regagne du reste partout un peu de terrain. C'est que pour faire passer la piquette des plaines marécageuses, il faut un peu de couleur. On ne doit pas oublier que cette vigne est très sujette à la maladie d'Oléron, qu'on appelle encore charbon, et qui se développe surtout dans les terrains frais. Donc la placer, à moins qu'il ne soit plutôt maigre, en terrain bien sain, sur sujet pas trop vigoureux.

L. Ravaz.

NOUVELLES RECHERCHES

SUR LA

TAILLE DES VIGNES GRÊLÉES

Il a été établi dans un travail précédent (1) :

1° Que la diminution de puissance de la nouvelle végétation issue d'une retaille d'été est d'autant plus grande que cette opération est effectuée plus tardivement ;

2° Qu'elle est proportionnelle à ce retard.

Il nous a paru intéressant de connaître ce qui se passe pour des retailles de plus en plus tardives et continuées jusqu'après la vendange ; et pour rac-

(1) *Progrès Agricole* 1924, tome II, pages 250 et 278.

corder ces nouvelles expériences à celles de l'an passé, les retailles, effectuées seulement suivant la méthode 4, ont été commencées le 12 et le 18 juin et continuées le 13 août, correspondant au début de la véraison, et le 6 septembre. Il n'a pas été possible d'opérer en juillet ; mais les résultats de la retaille du 13 août montrent que cela n'était pas indispensable.

Les réductions de la végétation par rapport au témoin sont les suivantes :

TABLEAU I

Epoque de la taille	Poids des sarments par souche	Diminution par rapport au témoin	
		en poids	o/o
12 juin.....	0.440	0.687	60
18 juin.....	0.346	0.781	68
13 août.....	0.001	1.100	∞
6 septembre...	0.000	1.177	∞
Témoin	1.177		

La réduction pour les retailles du 12 et 28 juin est moins importante que l'an dernier ; c'est que la végétation de la vigne, grâce aux pluies tombées en temps utile, a été plus forte et plus prolongée.

Ainsi la nouvelle végétation tend de plus en plus vers zéro, qu'elle atteint sensiblement au début de la véraison.

L'influence de l'époque de la taille sur la puissance de la vigne n'est habituellement mesurée que pendant une période plutôt courte, comprise entre la fin de la vendange et le départ normal de la végétation. En la suivant pendant tout un cycle végétatif, il apparaît que la puissance de la souche

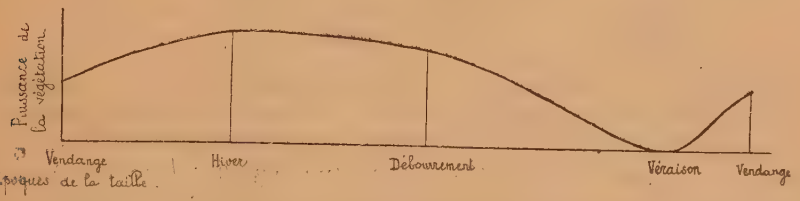


Fig. 1. — Puissance de la souche en fonction de l'époque de la taille

peut être exprimée par une courbe (fig. 1), qui va en croissant pour les tailles faites à partir de la vendange, devient maxima en décembre et pendant la période de repos couplet de la végétation, prend ensuite des valeurs décroissantes dès le débourrement, pour devenir nulle sensiblement vers la véraison ; puis elle croît de nouveau.

La production en raisins des tailles du 12 et du 27 juin, a été très peu importante, nous avons dû la négliger.

II

2e Année. — Déjà au moment où nous avons rédigé notre premier travail, en mai, il apparaissait nettement que la production et la végétation de la souche présenteraient sensiblement les mêmes allures que l'année précé-

dente. Nous rappelons ici le tableau donnant le nombre de grappes par souche comptées au mois de mai.

TABLEAU II

Dates de la Taille	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4
24 Avril.....	20	25	22	
11 Mai.....	18	17	18	
29 Mai.....	22	19	24	
12 Juin.....	16	13	12	12
27 Juin.....	5	5	5	
Moyenne.....	16,2	15,6	16,4	
Témoin.....		23		

A la vendange, les résultats obtenus ont été les suivants :

TABLEAU III

Poids des raisins par souche

	Système de taille			
Époque de la taille	Taille 1	Taille II	Taille III	Taille IV
24 Avril.....	8k800	5k900	6k600	
11 Mai.....	7.000	4.550	6.000	
29 Mai.....	8.330	7.800	9.250	
12 Juin.....	6.000	3.700	3.370	5.22
27 Juin.....	1.550	1.100	1.770	
Moyenne.....	6.300	4.600	5.400	
Témoin.....		8.550		

La production de l'année qui a suivi celle de la retaille est sensiblement proportionnelle à la puissance de la deuxième végétation de l'année précédente. Une exception toutefois, et très marquée, pour la taille du 29 mai. Elle tient peut-être à ce qu'il a été laissé aux souches une charge excessive. Au printemps, en effet (voir tableau II), ces souches portaient plus de grappes que celles des rangs voisins ; et le nombre de grappes est surtout fonction du nombre d'yeux mis en œuvre.

Les souches soumises à la retaille I sont généralement celles qui ont le plus produit : moyenne 6k300, puis la retaille 3 : 5k400, puis la retaille 2 : 4k500 et enfin, pour le 12 juin, la retaille IV : 5k220 qui vient immédiatement après la retaille I.

Sarments

Le poids des sarments mesure la puissance de la souche si elle ne porte pas des raisins. Quand elle en porte, il faudrait ajouter au poids des sarments le poids des raisins convenablement desséchés ; cela n'est généralement pas possible pratiquement.

Le Tableau suivant montre quelle a été l'influence des retailles sur la végétation de la 2e année.

TABLEAU IV

Poids des sarments par souche

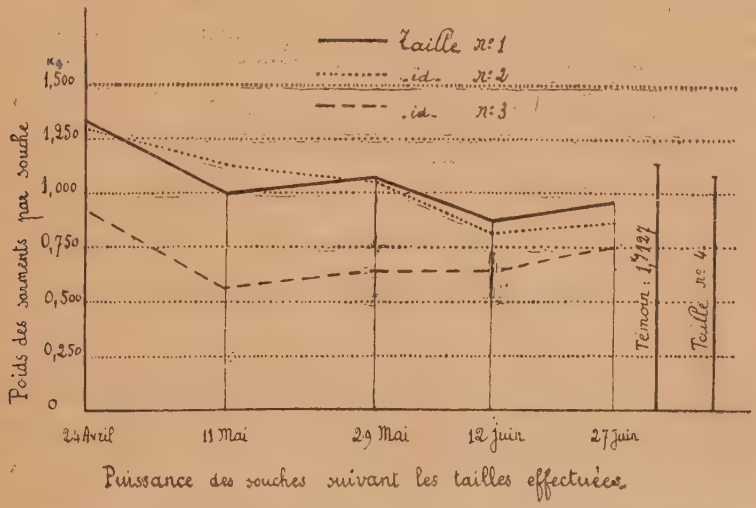
Epoque de la taille	Système de taille			
	Taille I	Taille II	Taille III	Taille IV
24 Avril.....	1k330	1k300	0k925	
11 Mai.....	1.000	1.125	0.571	
29 Mai.....	1.071	1.065	0.642	
21 Juin.....	0.873	0.818	0.669	1.088
27 Juin.....	0.977	0.860	0.750	
Moyenne.....	1.05	1.03	0.716	
Témoin.....		1.127		

En général la taille I, portant comme il a été dit sur tous les rameaux herbacés des coursons, a très peu affaibli la souche ; moyenne 1,05 contre 1.127 pour le témoin.

Les vignes retaillées le 24 avril sont même plus puissantes que le témoin, ce qui tient sans doute à ce que la destruction de la récolte a compensé le retard dû à la retaille.

Au 11 mai et au 29 mai, la réduction est plus forte, mais non encore excessive. Au 12 et au 27 juin, elle est plus sensible.

Fig. 2



Puissance des souches suivant les tailles effectuées.

La taille 2 nous donne sensiblement la même puissance moyenne : 1.03 contre 1.127. Avec les retailles hâtives la puissance est presque celle du témoin, comme dans le cas précédent, mais la réduction est plus sensible pour les retailles tardives.

La taille 3 pratiquée sur les bras aboutit encore, cette année, à une réduction générale de la puissance moyenne des ceps : 0.716 contre 1.127.

Quant à la taille IV, pratiquée seulement en juin, elle a donné des résultats supérieurs aux autres et de beaucoup, en bois comme en fruits (fig. 2).

Résumé

La taille I est celle qui a donné la plus grande production et la plus forte végétation.

La taille 2 a donné une production réduite, mais une végétation sensiblement égale à la précédente, ce qui peut être attribué en partie à la réduction de la production.

La taille 3 a donné une production assez élevée 5k400, par contre la végétation a été réduite, conséquence de cette production et de la faible végétation de l'année précédente.

Ces résultats peuvent recevoir l'explication suivante : l'affaiblissement de la végétation la première année, qui est atténué dans une large mesure par la suppression des grappes, est d'autant moindre que la retaille a été moins sévère. Ainsi la taille I est supérieure aux autres parce que le retard apporté au départ de la végétation est ici réduit. Conséquence : l'absence de retaille des vignes grêlées en réduisant au minimum ce retard, — car les yeux les plus jeunes, c'est-à-dire les plus rapprochés du sommet partent plus tôt que ceux plus âgés de la base, — assure la plus grande puissance aux vignes.

Avec la taille IV même résultat sensiblement, puisqu'ici également on cherche à faire pousser des yeux jeunes ou contre-bouton, dont le développement est déjà plus ou moins amorcé.

Avec la taille 2, c'est le bourrillon du vieux bois qui doit évoluer quand il existe ; son développement est plutôt lent.

Enfin avec la taille 3, ce sont les yeux déjà très anciens, rudimentaires, plongés dans les vieilles écorces qui doivent se développer, mais ils ne peuvent sortir que très lentement, avec beaucoup de retard et en petit nombre.

La deuxième année on observe les mêmes différences de puissance, mais plus atténuées que la première quand une fructification réduite ou excessive ne vient pas influer sur elles.

L. Ravaz et G. Verge.

SUR LA CULTURE MAROGER

Plusieurs lecteurs du *Progrès Agricole* de Montpellier du 2 novembre 1924, m'ont signalé, à la fin de mon article, une ligne que voici : « Cependant, la plupart de mes voisins répandent plus d'engrais sur leurs vignes que moi ».

Il faudrait rectifier cette phrase comme suit :

La plupart de mes voisins répandent sur leurs vignes de l'azote sous des formes variées avec des quantités diverses.

A Livières, pendant plus de trois années consécutives, je n'ai pas mis un grain d'azote sous une forme quelconque. Pendant ces trois dernières années, je n'ai répandu, dans mes vignes, vieilles ou jeunes, que du superphosphate à raison de 400 kilogr. à l'hectare.

La dernière année, dans un seul clos, dénommé « Le haut des grands terres », comportant 8 hectares 35, j'ai ajouté au superphosphate, 300 kilogr. de sylvinite riche par hectare.

Et c'est tout.

Cette addition de sylvinite m'a donné de très bons résultats : 224 hectolitres à l'hectare.

Il faut ajouter à cela que ce clos touche à la garigue. Au sud de cette parcelle, la profondeur de terre arable ne dépasse pas 40 ou 50 centimètres, et au nord, la profondeur du sol est de 1 mètre environ. Sous la terre arable il y a le conglomérat.

La moyenne de mes rendements sur 35 hectares et demi, est de *183 hectolitres par hectare*.

D'où vient l'azote.

« O fortunatos nimium sua si bona norint agricolas ! »

P.-S. — Je viens de faire la moyenne des poids alcooliques de la récolte de 1924 ; ce poids est de 9°2. S'il en est temps encore, vous pourriez l'insérer, car vos lecteurs en seront intéressés.

MAROGER.

LES VINS LIQUOREUX

(APPRÉCIATION D'UN RAPPORT DE M. BARBET)

M. Barbet fait depuis de longues années une campagne très méritoire pour industrialiser la vinification et l'utilisation des vendanges, soit par l'amélioration des procédés de vinification, soit par l'obtention de nouveaux débouchés en produisant des produits ayant un caractère différent des vins habituellement livrés à la consommation.

Les initiatives de M. Barbet sont déjà difficiles à réaliser en raison de l'hésitation des vignerons à abandonner leurs usages séculaires et notamment leur liberté de faire et de vendre eux-mêmes leurs vins.

La question qu'il traite aujourd'hui se heurte à un autre écueil plus redoutable : elle tend en effet à rompre les conditions économiques naturelles de la production des divers genres de vin, prétendant faire acquérir artificiellement à des raisins ou à des vins qui ne les possèdent pas naturellement, des qualités qui sont l'apanage de certaines vendanges nobles et riches ou de certains crus.

Ses propositions doivent donc être examinées au point de vue technique et au point de vue économique, car il est nécessaire que l'un et l'autre soient en harmonie et donnent satisfaction pour qu'on puisse approuver ses projets.

Vins liquoreux, vins doux naturels et vins de liqueur. — M. Barbet commet des erreurs et des confusions flagrantes dans ses définitions des mistelles, des vins doux naturels et des vins de liqueur. Nous les signalons, sans insister, car il est trop aisé de les relever :

1° Les vermouths et quinquinas ne sont pas des vins de liqueur.

2° La loi française n'a jamais classé les vins de Sauternes comme vins doux naturels : ce sont des vins liquoreux.

3° Il n'y a pas de régions limitées pour la préparation des vins doux naturels.

4° Les moûts doivent avoir une richesse en puissance de plus de 14 degr. et non 13 et 14.

5° Il n'est pas indispensable que l'alcool ajouté soit de l'alcool industriel.

6° L'addition d'alcool (10 o/o au maximum) doit être effectuée au cours de la fermentation et non quand le moût marque entre 6 et 8 o/o d'alcool.

7° On n'arrête pas non plus la fermentation par ce mutage.

8° Enfin, on ne paie les doubles droits de consommation de l'alcool que sur la surforce dépassant 18° et non 15°.

Ces erreurs sont trop préjudiciables à la cause des vins doux naturels et des vins de liqueur de marque pour ne pas les relever chaque fois qu'elles se présentent, surtout sous la plume d'un ingénieur aussi qualifié que M. Barbet. Elles n'infirment nullement d'ailleurs la thèse qu'il soutient.

Au point de vue technique. — M. Barbet, en proposant d'obtenir par la concentration industrielle seule des vins de 15 degrés gardant de la liqueur, prétend que le résultat est le même que celui qu'on obtient dans la préparation des vins doux naturels ou des vins liquoreux de la région de Sauternes par la concentration naturelle au soleil.

Le résultat est au contraire très différent :

La concentration naturelle ou le *passerillage* des raisins sur la souche est un phénomène biologique qui opère une concentration des sucres et une modification de leur nature, une concentration et une modification des matières extractives, une production importante de matières pectiques, d'oléorésines et de substances odorantes et sapides, une saturation puis une véritable combustion des acides organiques. C'est la *surmaturation*, prolongement d'actions vitales dans les fruits de la vigne.

Le législateur, en exigeant un minimun de 14 degrés d'alcool en puissance, et en limitant à certains cépages nobles, l'accession au régime de faveur des vins doux naturels, a entendu reconnaître la haute valeur des produits de certains crus spécialement dotés par la nature de leurs cépages, par l'aridité de leur sol et par les caractères de leur climat précisément favorable à ces phénomènes de surmaturation et de passerillage.

Pour les Sauternes, si les caractères précédents sont moins marqués, la noblesse des cépages, les qualités du cru et l'action de la pourriture noble, dont l'influence très grande sur la composition des moûts a été parfaitement étudiée, sont les éléments déterminants de la valeur particulière des vins qu'on y produit.

La concentration industrielle de moûts africains ou français d'une richesse de 10, 12 ou 13 degrés, en puissance, ne produit aucune des transformations que nous venons de signaler brièvement :

Il y a concentration des deux sucres qui demeurent dans le rapport où ils existent au moment de la cueillette ; il y a concentration égale des matières extractives et des acides organiques ; il n'y a ni saturation, ni combustion de ces acides, ni production de pectines, d'huiles essentielles ou d'oléo-résines, etc..., à plus forte raison il ne s'opère aucun des phénomènes qui sont la conséquence de la symbiose du Botrytis (pourriture noble) et du grain de raisin.

Le résultat final est donc loin d'être le même. — Cela est si vrai qu'on pourrait analytiquement distinguer un vin doux naturel obtenu par un vinage de 6 o/o sur un moût de 17° en puissance, ou un vin liquoreux provenant de la fermentation naturelle d'un moût surmaturé de 23° en puissance (il y en a)

d'un vin produit d'autre part par la concentration industrielle d'un moût de 10 à 13° de manière à fournir dans les trois cas des vins de 15° d'alcool conservant 8° en sucre ou en liqueur.

Telles sont les critiques techniques.

Au point de vue économique. — M. Barbet va chercher en Espagne ou en Sicile des arguments suivant lesquels il y aurait intérêt à faire en France ou en Algérie, comme dans ces pays, des « *concentrés* » qui auraient des débouchés importants, et il serait plus profitable de les produire que de les acheter à l'étranger.

C'est souligner que ces « concentrés » de la Manche, bien différents des vins de Xérès, de Malaga, de Marsala, ont déjà chez nous leur utilisation. Laquelle ? Ils servent de base à la fabrication des vins de liqueur d'imitation, des vermouths et des apéritifs à base de vin, mais ils ne sont pas consommés tels qu'ils sont importés.

L'importance *économique* du problème posé prend ainsi toute son ampleur.

En France, ce qu'on peut appeler la politique viticole, suivie depuis plus de 15 ans, tend à défendre les produits naturels contre la concurrence déloyale, les vins de cru contre les imitations clandestines, les vins sains et purs contre les vins sophistiqués.

Il est déjà assez difficile d'assurer la défense des vins liquoreux ou naturellement doux, des vins doux naturels tels que les a définis la loi et des vins de liqueur de marque, contre la concurrence à bas prix des vins de liqueur d'imitation que la loi française a laissé survivre, et contre l'engouement irréfléchi du public pour les apéritifs.

Quelle perturbation nouvelle causerait sur le marché de ces vins spéciaux l'arrivée soudaine des « *vins doux de concentration* », maintenus sous le régime des vins ordinaires ? Avec les mêmes vendanges, au lieu de deux hectolitres de vin sec à 12°, on obtiendrait un hectolitre de vin doux à 15° et 8° de liqueur, soit 200 à 220 fr., frais de concentration compris. Les vins doux naturels de 15° d'alcool et de 8° de liqueur reviennent, droits payés, entre 300 et 350 fr.

Actuellement, les mêmes concentrés importés d'Espagne sont classés sous le régime de l'alcool. Ils reviennent à 220 fr., quai Cette, tous frais en sus de douane et de régime intérieur. L'importance de ces frais et des droits de l'alcool explique pourquoi ces produits ne sont utilisés que comme élément de base pour des fabrications spéciales, vins de liqueur d'imitation, apéritifs.

L'avenir des vins doux naturels français et même des mistelles françaises serait très compromis si les « vins doux de concentration » étaient reçus sur le marché au régime des vins ordinaires.

Est-ce à dire qu'on ne puisse en admettre l'existence ? Assurément non. Mais il faudrait que comme les similaires d'Espagne, ils soient soumis au même régime intérieur que les vins de liqueur (régime de l'alcool) ou que les produits à la fabrication desquels ils sont destinés, vermouths, apéritifs à base de vin. Ils seraient protégés contre la concurrence des concentrés d'Espagne par les droits de douane dont ces derniers sont chargés.

Nous n'apprécions pas très favorablement la plupart des autres débouchés énumérés par M. Barbet.

Pour la *distillation*, si ces produits, fermentés, peuvent donner de très bonnes eaux-de-vie, nous ne pensons pas que ces eaux-de-vie aient un

débouché intéressant et on en fera presque toujours de l'alcool neutre dont l'utilisation est plus étendue.

Pour le *sucrage des vendanges*, nous avons déjà exposé dans un autre rapport que *la possibilité de ce débouché est subordonne à l'interdiction de la chaptalisation par le sucre de canne ou de betterave.*

Nous nous sommes expliqué dans le même rapport sur l'éventualité des consommations *de sirops de raisin.*

Quant à la fabricationdu *vinaigre de vin*, elle peut s'alimenter en matière première, le vin, aussi largement qu'elle le désire, sans passer par le stade supplémentaire d'une concentration qui ne serait d'aucun profit.

Dans le rapport auquel nous venons de faire allusion, nous disions que la concentration peut être un moyen très précieux de vinification, en prolongeant les fermentations sur de longs mois, à la condition que cette opération se fasse dans les caves des producteurs. Nous ne pouvons que maintenir cette restriction essentielle. Nous disions également que, la *circulation* des moûts concentrés permettrait de faire partout des fermentations en donnant aux détenteurs le moyen de préparer le genre de vin que les circonstances montreraient le plus profitable économiquement. M. Barbet nous en apporte ouvertement la preuve : Avec des raisins devant donner des vins secs, on pourrait faire de pseudo-vins liquoreux, au détriment de ceux qui les produisent naturellement. On romprait ainsi artificiellement l'équilibre et l'harmonie qui sont sur le marché des vins les conséquences de l'équilibre et de l'harmonie des vignobles établis par la nature. Cette rupture pourrait être soudaine et inattendue au milieu même d'une campagne, bouleversant les prévisions et les conditions économiques de vente de tel ou tel genre de vin. N'est-ce pas une perspective redoutable ?

Que les algériens plantent de bons cépages, qu'ils laissent surmaturer et passeriller leurs récoltes dans les vignobles appropriés, ils feront d'excellentes mistelles et d'excellents vins de liqueur qui trouveront en France les débouchés qu'ils recherchent. S'ils veulent prendre la peine de créer des « *concentrés artificiels* » pour faire des vins doux et liquoreux, qu'ils se résignent à admettre que ce seront des produits de base des fabrications de vins de liqueur d'imitation ou d'apéritifs à base de vin, admis au même régime fiscal que les produits à la fabrication desquels ils seront destinés. Mais les admettre au régime des vins ordinaires, serait une atteinte tellement grave à la prospérité des vins naturellement liquoreux, des vins doux naturels et des mistelles, que ce serait leur condamnation à mort presque assurée.

Nous ne pensons pas que la C. G. V. se plie d'avance à sanctionner ce désastre.

Lucien Semichon.

LE VERDISSAGE DES SEMENCES [1]

Pour préserver les blés de la carie et du charbon les agriculteurs exécutent, généralement, le vitriolage des semences avec le sulfate de cuivre.

M. Vermorel, membre de l'Académie d'Agriculture, vient d'attirer l'attention de celle-ci, sur une nouvelle méthode qu'il appelle le *verdissage* des semences.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Par une enquête et des essais faits à la Station viticole de Villefranche-sur-Saône, M. Vermorel a pu se rendre compte que les différents procédés actuels : sulfatages par immersion, aspersion, formol, bouillie bordelaise ou eau chaude, *suivant* la façon dont ils sont exécutés, diminuent la germination dans des proportions considérables. Il a même pu constater un cas de perte de semence des deux tiers, un tiers seul avait germé.

En évaluant la perte moyenne sur l'ensemble des ensemencements à 1/10, dit-il, on reste encore au-dessous de la vérité. Ce dixième représente, pour la France, une perte annuelle d'une centaine de millions de francs.

On attribue, le plus généralement, la mauvaise levée du grain, aux grains cassés, aux germes brisés par l'élévateur et plus facilement endommagés par le sulfate, à la semence trop vieille, etc. Toutes ces causes peuvent être réelles, mais la plus commune est l'action trop prolongée ou trop vive du sulfate.

Avec tous les procédés de vitriolage qui mouillent le grain, ce grain doit être ensuite étendu dans un grenier et pelleté pour sécher. De plus, il doit être semé dans un court délai, et le temps n'est pas toujours propice à des semailles immédiates. On ne peut donc préparer la semence qu'à mesure de l'emploi, sinon la levée s'en ressent.

Les Américains, frappés des inconvénients que comportent les procédés de mouillage, ont essayé récemment de substituer aux méthodes humides, le vitriolage à sec.

La Station Agronomique de Berkley, après avoir essayé *à sec* un grand nombre de produits, a dû écarter le sulfate de cuivre qui s'attache mal aux grains, à cause de sa structure cristalline. Son choix s'est arrêté finalement sur le carbonate de cuivre (50 o/o de cuivre environ), et depuis la préservation des semences par le carbonate de cuivre à sec est déjà largement appliquée en Amérique.

L'opération se fait assez facilement ; le blé est placé avec le carbonate de cuivre dans une sorte de tonneau muni d'une manivelle, qui permet d'effectuer le mélange et de traiter jusqu'à 50 sacs de blé par jour.

La Station Viticole de Villefranche, après l'essai d'un grand nombre de produits, s'est arrêtée à l'acétate neutre de cuivre ou verdet neutre, anticryptogamique bien connu des viticulteurs. Le verdet, dans sa forme habituelle, ne saurait convenir, il n'a pas l'adhérence voulue, il faut, pour cet emploi, qu'il soit réduit en poudre très fine. Dans cet état, il adhère admirablement aux grains, il suffit d'une faible dose, 100 à 150 grammes d'acétate, pour traiter 100 kgs de grains. C'est une dépense de moins d'un franc par sac et de plus on évite les nombreuses manipulations qu'exige le vitriolage. Faute d'un appareil spécial, la Station s'est servie pour ses essais de deux barattes en forme de tonneau munies, l'une d'un axe à manivelle passant par le milieu du fond, l'autre ayant l'axe vers la bonde ; toutes deux ont donné de bons résultats. L'opération de l'enrobage du grain ne demande que quelques minutes. Le seul inconvénient de ce matériel sommaire, c'est que la poussière prend au nez, et fait éternuer lorsqu'on ouvre la baratte ; l'ouvrier, il est vrai, peut éviter cet ennui en mettant un mouchoir devant son nez ou en prenant un des masques employés contre les poussières.

Pour conclure, nous pensons que le *verdissage* ou emploi du verdet sec en poudre est appelé à se substituer rapidement en France aux procédés actuels de vitriolage, parce qu'il est plus économique, qu'il n'exige pas de manipu-

lations ennuyeuses, qu'il permet de préparer d'avance les semenses, et enfin qu'il évite la grosse perte de pouvoir germinatif qu'entraîne le vitriolage actuel, tout en donnant les mêmes garanties contre la carie et le charbon des céréales.

V. V.

VÉGÉTATION ET REPRODUCTION [1]

Ce bulletin rend compte d'une étude physiologique et biochimique faite sur des plants de Tomate poussant, dans différentes conditions d'alimentation, de matière nutritive et d'humidité, dans le but de comparer la composition de plantes fructifiant et ne fructifiant pas. On a recherché surtout la présence de l'Azote total, des nitrates, de l'eau et des Hydrates de Carbone, *et les rapports que ces substances ont entre elles*. Ce bulletin comprend une des séries d'études entreprises par E. S. Krauss, pour déterminer les facteurs concourant à la mise à fruit des pomacées. La Tomate fut choisie comme sujet d'étude, parce que les observations faites sur sa végétation et sa fertilité concordent, de très près, avec celles faites sur les poiriers et pommiers.

Plusieurs séries d'expériences en pots furent mises en train à différentes époques pendant l'année. De nombreuses parties de la plante furent analysées et étudiées, quant aux variations de l'eau, matières sèches, Azote total, Azote nitrique, subtances réductrices libres, sucrose et amidon, aussi bien que quant aux changements dans la structure des plantes et leurs fonctions. Les résultats sont présentés dans une série de tables et de graphiques et complètement discutés. Des travaux d'autres investigateurs, sur le même sujet, sont brièvement passés en revue et un index de la littérature citée est annexée.

Les auteurs trouvèrent qu'il existe certains rapports entre les nitrates, Hydrates de Carbone et eau dans la plante et les résultats qui semblent en être la conséquence.

Ces rapports sont :

1° Quoique dans la plante se trouvent, en abondance, l'eau et les éléments minéraux, y compris les nitrates, cependant sans une provision d'Hydrates de carbone assimilables, la végétation est affaiblie et les plantes ne fructifient pas ;

2° L'abondance d'eau et d'éléments minéraux, spécialement de nitrates, se rencontrant avec une provision d'Hydrates de carbone, amène une augmentation de végétation, une mauvaise conformation des fleurs et la stérilité ;

3° Une diminution relative de nitrates, par rapport aux Hydrates de carbone, provoque une accumulation d'Hydrates de carbone et aussi la mise à fruit abondante, la fertilité (fruitfulness and fertility) et une moindre végétation ;

4° Une plus grande réduction de nitrates sans empêcher une augmentation possible des Hydrates de carbone, provoque à la fois la suppression de la végétation et de la mise à fruit.

Quelles que soient les conditions parmi lesquelles une plante a poussé, une augmentation d'Azote total et plus particulièrement d'Azote nitrique est

(1) Krauss et Kraybill. *Oregon Sta. Bull.*, 149 (1918).

associée à une augmentation de l'eau et à une diminution de substances réductrices libres, sucrose polysaccharides et matière sèche totale : « Des essais microchimiques indiquent qu'il y a très peu de différence, dans la teneur en Potasse de cellules isolées, quel que soit l'état de la plante ».

La réduction (withholding) de l'eau des plantes, poussant dans des conditions d'abondance relative d'Azote assimilable a pour résultat presque le même état de fertilité et d'accumulation d'Hydrates de carbone, que la limitation de l'approvisionnement en Azote assimilable.

En général, dans la plante elle-même, dans la tige, en allant du sommet à la base, il y a décroissance de l'Azote et de l'eau totals, et une augmentation de la matière sèche, polysaccharides et sucrose totals, la proportion de matières réductrices libres, par rapport aux autres Hydrates de carbone, Azote total et Azote nitrique est variable. Les grandes variations dans la quantité d'Hydrates de carbone : dans les plantes ayant crû sous différentes conditions d'alimentation, et dans les mêmes parties d'une même plante ; indiquent que dans l'étude des problèmes ayant trait au métabolisme des plantes, il est nécessaire de connaître le milieu spécifique de la plante, dans l'ensemble et dans le détail.

On trouve que la fructification n'est associée ni avec le maximum de nitrates, ni avec le maximum d'Hydrates de carbone, mais est associée à un rapport d'équilibre entre eux. « Les conditions pour le départ de la différentiation des organes floraux (initial of floral primordia) et même la floraison, sont probablement différentes de celles accompagnant la nouaison des fruits. Le plus grand nombre de fleurs n'est produit ni par les circonstances favorisant la plus grande végétation, ni par les circonstances déprimant manifestement la végétation ».

Le manque de développement des fruits n'est pas seulement dû au manque de pollinisation où de fertilisation. Les fleurs peuvent tomber peu après pollinisation (surtout sur les plantes à allure végétative) où rester attachées plusieurs jours sans que le fruit se développe (surtout sur les plantes non végétatives).

On fit les déductions suivantes se référant aux rapports des nitrates, Hydrates de carbone et eau de la plante, et diverses pratiques culturales. « Les parties de tiges, ou boutures, de plantes possédant une grande quantité d'Hydrates de carbone de réserve, et particulièrement ces parties où une telle réserve est localisée, lorsqu'elles sont pourvues d'eau où d'humidité, produisent des racines en abondance ». Ceci est d'un intérêt particulier pour la propagation par voie végétative (1).... Les engrais contenant de l'Azote assimilable ou pouvant être rendu assimilable favorisent surtout la végétation. Ils peuvent aussi bien augmenter que diminuer la fertilité, selon la quantité relative d'Hydrates de carbone assimilable.

Les irrigations ou l'humidité n'agissent pour augmenter la croissance où la fertilité que lorsque les accompagnent une réserve d'Azote assimilable et vice-versa. L'efficacité de la valeur azote des engrais verts des légumineuses, dépend des réserves d'eau qui les accompagnent.

La culture agit surtout en conservant l'humidité et en augmentant l'approvisionnement en azote assimilable. Si dans un sol donné l'eau et l'Azote assimilable sont déjà présents en quantité telle que les plantes qui y poussent sont surtout du type végétatif, une diminution des cultures tendra à la mise à fruit.

(1) Essai des boutures de producteurs-directs, par l'iode avant plantation.

Les engrais verts non papillionacés enlèvent du sol, de l'eau et de l'Azote assimilable. En régularisant la végétation et la mise à fruit par ce moyen, les relations entre l'eau, l'Azote et les Hydrates de carbone assimilables détermineront surtout le résultat. La taille agit surtout en provoquant ou retardant la mise à fruit, par ses effets sur le rapport favorable entre les hydrates de carbone présents dans la plante, — où les causes qui les y produisent — et l'approvisionnement en eau et en Azote assimilable.

L'incision annulaire (Girdling or ringing) de l'écorce agit par la modification du rapport Hydrates de carbone : nitrate. En pratique toute la gamme des effets résultants d'un tel rapport peut être attendu comme résultat de son application.

Jusqu'à ce qu'une information plus exacte soit possible, les facteurs d'environnement et d'hérédité doivent être considérés à la fois dans tout essai d'explication, de la végétation et de la reproduction des plantes.

(Traduit de *E. S. R.* 40 (1919), p. 40-42, par R. Libes.)

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours-Exposition des vins du Beaujolais à Villefranche en Beaujolais. — Cette importante manifestation vinicole est fixée cette année au dimanche 30 novembre prochain, salle de l'Hôtel Terminus, à Villefranche, en face de la gare. Elle est organisée sous le patronage de la Municipalité de Villefranche, par l'Union Horticole, le Comice Agricole et la Fédération des Syndicats de Défense Viticole du Beaujolais.

Les négociants y trouveront toute la gamme des vins du Beaujolais et des facilités commerciales qu'ils ne sauraient négliger.

Des cartes d'entrée gratuites pour la dégustation réservée aux acheteurs (1 heure à 3 heures) seront envoyées sur simple demande adressée à M. Blondel, secrétaire général de l'Union Horticole, à Anse (Rhône), ou à M. Guigneton, trésorier du Comice, à Villefranche, qui fourniront tous renseignements sur le règlement du concours.

Cette exposition coïncidera avec la vente aux enchères publiques des vins des Hospices de Villefranche.

Vente des vins des hospices de Beaune. — Le dimanche 23 novembre, à 2 heures de l'après-midi, aura lieu à l'Hôtel-Dieu, la vente des vins fins de 1924 et des eaux-de-vie de marc de 1923 provenant des vignobles des hospices de Beaune.

Les quantités mises en vente seront les suivantes : vins rouges 452 hectol. 56; vins blancs 82 hectol. 08 ; eau-de-vie 13 hectol. 08. La dégustation aura lieu les vendredi (après-midi), samedi et dimanche matin.

En même temps, se tiendra la *61e exposition annuelle des Vins nouveaux et Eaux-de-vie de la Bourgogne*.

A cette occasion, les constructeurs de la région bourguignonne organisent une *Exposition-foire* de machines et outillages viticoles et vinicoles modernes et d'articles de cave.

Cours et Exercices pratiques d'Œnologie à Beaune. — Une série de Cours et Exercices pratiques d'Œnologie générale, d'une durée de dix jours, aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 9 au 19 décembre prochain.

Ces Cours, qui s'adressent aux viticulteurs et aux négociants en vins, ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger les opérations de la fermentation et de la conservation des vins ; 2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages de sucre, d'alcool, diverses acidités, examens microscopiques, etc.). Le programme des Cours est envoyé franco sur demande. Le nombre des auditeurs étant limité, la liste des inscriptions sera close dès qu'il n'y aura plus de places de disponibles.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Pendant les mois de septembre et d'octobre, les arrivages de vins, dans les Entrepôts parisiens, se sont élevés respectivement à 285.769 et 344.552 hectos ; au cours de ces mêmes mois, les sorties ont été de 302.428 et 333.071 hectos. Les chiffres pour les mois correspondants de 1923 avaient été, pour les réceptions 426.976 et 427.680 hectos, et pour les expéditions 330.245 et 302.890 hectos. Les quantités reçues courant des deux derniers mois à Bercy et à la Halle aux Vins sont donc assez au-dessous de celles entrées à pareilles époques l'an dernier ; la différence pour les sorties, pendant la même période, est peu importante.

Pas importantes non plus ont été les affaires traitées de gros à gros sur place, la huitaine écoulée. Les quelques lots vendus le furent au environs des prix pratiqués précédemment, soit, pour les vins rouges nouveaux 8° du Midi, de 81 à 83 fr., pour ceux faisant 9°, de 88 fr. à 95 fr., pour les 10°, de 100 à 110 fr. Il ne s'est presque rien traité en vins vieux de cette provenance. Des vins de 1924 du Centre, ont été payés de 70 à 74 fr. pour les 7° à 7°5. Des Algérie nouveaux ont vu les prix de 105 fr. pour les 10°, de 108 fr. pour des 11° et 116 fr. pour des 12°. En vins vieux, une partie faisant 10°5 à 11° a été payée 112 fr. Un lot d'Espagne 1923, très beau vins, a été traité à 118 fr. Des vins blancs vieux courants 8° ont été offerts à 100 fr., des Espagne vieux également, ont été vendus de 125 à 130 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris. Voici la note du *Marché aux vins :*

L'accalmie observée le mois dernier se continue, les différences fort sensibles constatées dans la qualité des vins de la nouvelle récolte entraînent une diversité de prix, aussi de part et d'autre chacun se montre réservé. Les prix restent sensiblement les mêmes.

Les débitants n'achètent que des réassortiments ; les prix affichés dans Paris pour la vente au détail sont sans changement : généralement 1 fr. 35 pour les 8° rouge.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 10 nov. Vins nouveaux	Cours du 17 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	55	de 7 à 10	7°.— 50 à 54
8 à 9°.....	à	degrés de 7 fr. à	8°.— 54 à 59
9 à 10°.....	80	7 fr. 25	9°.— 59 à 63
10 à 11°.....	»	le degré	10°.— 63 à 70
11 à ».....	»	»	7 à 7 fr. 25 le d.
Costières.....	85 à 105	7,25 à 7 fr. 50	7 fr. 25 le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	degré	»
Blanc Bourret.....	»	7 fr. 25 le d.	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 11 novemb. Vins nouveaux	Cours du 18 novemb. Vins nouveaux
7 à 8°.....	58	En	56 à 61
8 à 9°.....	à 72	raison des fêtes	61 à 65
9 à 10°.....	72 à 85	pas	65 à 78
10° et au-dessus.....	80 à 90	de marché	7 à 7 fr. 50 le d.
Rosé.....	8 fr. 50 le d.		7,50 à 8 fr. le d.
Blanc.....	8,50 à 9 fr.		»

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 12 novembre 1924.

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 8 à 8,50, le degré ; rosé, 8 à 8,50 le degré.

Espagne rouge, 11 1/2 à 12 degrés, 68 à 71 fr. ; blanc, 75 à 77 fr.

Mistelle blanche 8/9° liqueur, 15° alcool, 210 à 225 fr.

La cave coopérative de Sommières (Hérault) a vendu environ 1.000 hectos de son vin rouge 1924, titrant 8 deg. 8, au prix de 60 fr. l'hecto.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 7 nov. Vins nouveaux	Cours du 14 nov. Vins nouveaux
7 à 8°.....	»	8°.— 58 à 60	8°.— 57 à 60
8 à 9°.....	63	9°.— 60 à 63	9°.— 60 à 63
9 à 10°.....	à	10°.— 63 à 70	10°.— 62 à 70
10 à 12°.....	92	11°.— 70 à 75	11°.— 70 à 75
Vins rosés.....	8 à 8 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
Vins blancs.....	8,50 à 9 fr. le d.	7 à 8,50 le d.	7,25 à 8,50 le d.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 6 novembre au 15 novembre.

Vins rouges : de 8 degrés, de 57 à 60 fr. ; de 9 degrés, de 60 à 63 fr. ; de 10 degrés de 63 à 68 fr. ; 11 degrés, de 70 à 75 fr.

Vins rosés : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Vins bourret : de 7 fr. 25 à 8 fr. le degré.

Clairettes : 9 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 novembre 1924.

Vin rouge, de 9 à 10 degrés, de 65 à 72 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 72 à 78 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 78 à 84 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 6 nov. Vins nouveaux	Cours du 13 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	64 à 72	7 francs	7 francs
9 à 10°	72 à 80	à	à
10 à 11°	80 à 90	7 fr. 25	7 fr. 25
11 et au-dessus	90 à 98	le degré logé	le degré logé

Vins rouges de 1924 à enlever de suite: de 6,75 à 7 fr. le degré.

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 9 au 13 novembre 1924 :

De 8 à 9 degrés, de 58 à 62 fr.

De 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.

De 10 à 11 degrés, de 70 à 77 fr.

De 11 à 12 degrés, de 77 à 84 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Récolte 1924, de 7 à 7 fr. 50 le degré avec appellation Corbière ou Minervois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 8 novemb. Vins nouveaux	Cours du 15 nov. Vins nouveaux
7 à 8°	»	non logé	non logé
8 à 9°	8 à 8 fr. 50	56 à 62	56 à 60
9 à 10°	le	62 à 68	60 à 65
10 à 11°	degré	68 à 74	65 à 72
11 à 12°	»	74 à 80	72 à 78
12 à 13°	»	80 à 90	78 à 85

Pas d'affaires en logé.

Vins de Maury: Divers lots de 16 à 16°5 de 210 à 220 fr. l'hecto.

VAR. — **Brignoles**, 18 novembre 1924. — Rien à signaler depuis le dernier marché ; le calme continue ; la cotation est établie à 7 fr. le degré pour les vins rouges logés 2 mois et 8 fr. pour les vins blancs.

Pas de reprise en vue avant connaissance intégrale des déclarations de récolte. A. GAUTIER.

VAUCLUSE. — **Valréas**. — Vins nouveaux, rouge, 7,25 à 7,50 ; vins blancs, 8,25 à 8,50 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cours officiel des vins au marché du 12 novembre : Région, rouge, nouveau, de 8 à 9 degré, 55 à 62 fr. l'hecto, logé ; de 9 à 10 degrés, de 62 à 67 fr. de 10 à 11 degrés de 67 à 74 fr.

Rosé de 7,25 à 7,60 le degré ; blanc, de 7,50 à 8 fr. le degré.

Vins d'Algérie, rouge, 10 à 12 degrés, premier choix, 87 à 105 fr. l'hecto.

RHÔNE. — **Lyon**. — *Vins rouges* (non logés). — Nouveaux : Beaujolais 1er choix, la pièce, 400 à 550 fr. ; 2e choix, 300 à 400 fr. ; Lyonnais, la pièce, 180 à 250 fr. ; Mâconnais, la pièce, 200 à 300 fr. ; Bourgogne 1er choix, la pièce, 750 à 850 fr. ; 2e choix, la pièce, 600 à 700 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique, 650 à 750 fr. ; 2e choix, la barrique, 400 à 500 fr.

Vins blancs (non logés). — Mâconnais 1er choix, la pièce, 500 à 600 fr. ; 2e choix, la pièce, 350 à 450 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique, 600 à 700 fr. ; 2e choix, la barrique, 450 à 550 fr.

Loiret. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 170 à 200 fr.

Dordogne. — **Bergerac.** — Région de Vélines : Haut-Montravel : on signale une vente de 50 tonneaux de vin blancs à 950 francs, une vente de 15 tonneaux à 75 francs le degré tonneau. Région de Villefranche. 20 tonneaux blancs à 75 francs le degré ; une vente à 800 francs pour des vins rouges à 10 degrés ; une vente à 840 francs pour des vins blancs à 11 degrés. Région de Montpont. — Une vente de blancs à 1.150 à 11 degrés. Région Monestier-Thenac. — 15 tonneaux vin rouge à 60 francs le degré : 10 tonneaux vins blancs à 75 francs le degré. A Montbazillac. — On signale une vente de vins blancs à 2.650 francs : une vente de vins blancs à 2.400 francs : une vente de vins blancs à 2.000 francs le tonneau.

Loire-Inférieure. — **Nantes.** — La récolte est plus abondante que l'année dernière. La qualité sera inférieure. Beaucoup d'Othello, de Noah et du Muscadet ; le Gros-plant est de moins grande abondance. La récolte est jalouse. Certains propriétaires sont très favorisés, d'autres ont été abimés par la cochylis. On demande des Muscadets de 200 à 225 fr. la barrique nu, des Gros-plants, des Noah et des Othello 100 fr. les 225 litres nu.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 8 novembre 1924 :

Vin rouge : Extra, 13 à 14 degrés, 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; 1er choix, 6.50 à 6.75 le degré ; 2e choix, 6 à 6.25 le degré ; 3e choix, 5 à 5.75 le degré. Distillerie (propriété), 4.30 à 4.50 le degré.

Vin blanc de raisins rouges, 6 à 6.75 le degré ; de raisins blancs, 6.75 à 7.50 le degré. Marché calme.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 450 à 460 fr. ; marc 86° 410 à »»» l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 605 à 615 fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 575 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 230 à 240 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

La Coopérative de Marsillargues (Hérault), a vendu, le 17 novembre, 150 hectos, alcool de marc au prix de 605 fr. les 100° en rectifié.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 490 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 430 fr. ; eau-de-vie de marc 52° 250 à 255 francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 440 à 450 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau de-vie de marc 52 degrés, 230 à 240 fr.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 500 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 437 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 260 fr. l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool 86°, 500 fr. l'hecto.

Alger. — Trois-six de marc, 430 à 450 fr. l'hecto.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, 460 fr. les 100 kilos.

Tartre brut, 1,55 à 1,85 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 35 degrés de rendement, 1 fr. 10 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 18 novembre 1924.

	Novembre	Décembre	3 de Janvier
Blé	126,50 à 126,75	127,75 à 128	»
Seigle	100 N.	100 A.	»
Avoine noire	90,25 à 90,50	92,25 à 92,75	»
Avoine	89,25 N.	91,25 N.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.68 1/2	88.55	118.07	+ 0.80
Maïs disp	1.28 »/»	77.49	96.87	+ 0.52

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 173 1/2 c. (121 fr. 58 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 165 1/2 cents (115 fr. 97).

Montpellier. — Blés : Force, 150 fr. les cent kilos ; tuzelle, 127 fr., gare Montpellier.

Grains grossiers : Avoine grise pays, 92 fr. les 100 kilos ; paumelle, 120 francs ; orge, 110 fr. ; seigle, 110 fr., gare Montpellier.

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 125 à 127 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire »»» à »»» fr. Blé dur colon supérieur, 150 à 151 fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 125 à 130 fr. les 100 kilos. Orge 98 à 100 fr. les 100 kilos. Avoine, 85 à 86 fr. les 100 kilos. Maïs, 94 à 95 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Fontenay-le-Comte (Vendée). — Foin 18 fr. ; paille de blé 13 fr. les 100 kilos en balles pressées.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Foin H. D. 180 à 185 fr. ; paille de blé H. D. 140 à 145 fr. les 1.000 kilos.

Lyon. — Même situation, peu de demandes. On cote paille de blé en gerbes, Jura, Yonne, Côte-d'Or 12 à 12.50 ; pressée Centre 12 à 14 ; Isère 13 à 15 ; paille de seigle brute Loire, Haute-Loire 19 à 20 ; triée même provenance 27 à 29 ; foin pressé Franche-Comté 22 à 23 ; Isère 21 à 23 suivant rayon ; Côte-d'Or 22 à 23 ; le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

GRAINES FOURRAGÈRES

Brienon (Yonne). — Trèfle violet 750 à 850 fr. ; incarnat 190 à 195 fr. ; blanc 1.200 à 1.300 fr. ; hybride 650 à 750 fr. ; luzerne 550 à 625 fr. ; minettes en cosses 150 à 200 fr. ; écossées 250 à 350 fr. ; vesces de printemps 105 à 110 fr. ; d'hiver 90 à 95 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15-16, 110 à 115 fr. les cent kilos. — Sulfate ammoniaque 20-21, 115 à 120 fr. — Sulfate potasse 48-52, 85 à 90 fr. — Chlorure potassium 48-52, 55 à 60 fr. — Sylvinite riche 20-22, 21 à 23 fr. — Sulfate cuivre cristaux 98-99, 197 à 200 fr. — Superphosphate minéral 14, 20.50 à 23 fr. Logé, gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 9 au Samedi 15 Novembre 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche	5	0	7	4	3	1
Lundi	12	8	5	2	»	»
Mardi	17	8	12	—1	2	»
Mercredi	14	9	12	10	3	14
Jeudi	13	3	11	4	»	1
Vendredi	12	—2	14	9	»	23
Samedi	11	4	»	»	1	»
Total	767	397	821	401	169	206 6
Rochefort						
Dimanche	»	»	7	4	0.1	»
Lundi	»	»	7	4	»	2
Mardi	»	»	16	—1	11.0	»
Mercredi	»	»	10	7	4.4	3
Jeudi	»	»	13	6	0.2	13
Vendredi	»	»	13	10	»	18
Samedi	»	»	14	11	1.0	»
Total	»	7	783	405	188.2	236.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche	10	4	4	—1	»	7
Lundi	13	0	5	»	»	»
Mardi	15	2	10	8	5.0	12
Mercredi	9	2	16	5	6.5	»
Jeudi	14	7	11	—1	2.4	1
Vendredi	8	6	11	8	2	»
Samedi	10	—2	14	9	»	4
Total	905	313	977	347	137.2	71.2
Bordeaux						
Dimanche	21	4	6	6	»	3
Lundi	23	9	9	0	0.2	5
Mardi	18	10	17	1	5.0	0.1
Mercredi	16	9	15	4	9.0	»
Jeudi	17	4	11	4	3.0	11
Vendredi	14	—2	13	10	»	6
Samedi	7	3	16	10	5.0	7
Total	1025	439	999	477	181.8	163.0
Toulouse						
Dimanche	17	4	»	2	0.2	14
Lundi	22	11	»	6	»	»
Mardi	18	10	13	1	0 2	0.2
Mercredi	18	11	18	1	»	0.2
Jeudi	15	10	12	3	3	3 3
Vendredi	14	1	15	7	»	»
Samedi	12	1	20	4	0.3	»
Total	1102	494	1024	454	104.8	73.7
Perpignan						
Dimanche	18	7	»	5	»	15
Lundi	19	10	15	8	»	9
Mardi	17	12	18	6	4.1	»
Mercredi	19	11	15	6	»	»
Jeudi	19	11	16	7	»	»
Vendredi	16	5	16	6	»	»
Samedi	13	2	22	7	»	»
Total	1057	576	972	578	72.8	79.8

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	12.6	—2 0	»	»
Lundi	»	»	14.0	0.8	»	»
Mardi	»	»	9.2	2.5	»	»
Mercredi	»	»	12.0	—1	»	»
Jeudi	»	»	12.5	6.4	»	»
Vendredi	»	»	12.0	2	»	»
Samedi	»	»	5.4	2	»	»
Total	»	»	859.8	311 7	»	140.1
Besançon						
Dimanche	9	—2	5	1	»	»
Lundi	»	—1	8	0	»	»
Mardi	»	2	15	2	»	»
Mercredi	14	—1	15	7	»	»
Jeudi	10	2	13	1	»	7
Vendredi	7	3	9	5	»	7
Samedi	5	0	12	»	»	14
Total	685	355	855	406	172	291
Lyon						
Dimanche	»	1	7	0	»	»
Lundi	12	0	6	1	»	0.5
Mardi	16	2	10	5	»	3
Mercredi	11	3	16	4	»	2
Jeudi	7	5	15	1	»	2
Vendredi	8	4	11	6	»	3
Samedi	9	1	»	9	»	2
Total	802	363	903	422	188.1	261.7
Marseille						
Dimanche	21	6	13	»	»	»
Lundi	21	6	15	»	»	»
Mardi	20	6	»	12	»	40
Mercredi	16	4	»	8	»	»
Jeudi	»	4	»	7	»	1
Vendredi	19	6	13	5	»	»
Samedi	15	7	18	5	»	»
Total	1060	521	766	555	110.7	125.2
Montpellier						
Dimanche	19.0	5.5	15 3	7.2	«	93.8
Lundi	17.3	7 5	14.9	9 5	0.3	9.3
Mardi	16.0	8.6	16.9	9 1	4.7	»
Mercredi	17.5	7.1	15 2	7 9	«	0.4
Jeudi	14.0	5 9	12 1	5.9	«	»
Vendredi	13 3	4 2	18.6	4.9	9.7	»
Samedi	11.3	7.9	13.9	8.2	13.7	»
Total	1115.4	549.3	1111 9	540.7	217.6	266 2
Alger						
Dimanche	20	»	18	11	»	1
Lundi	20	15	16	11	»	»
Mardi	19	»	19	15	»	»
Mercredi	20	13	16	12	»	»
Jeudi	19	14	20	13	»	7
Vendredi	18	13	20	12	1	»
Samedi	16	12	20	12	15	»
Total	1266	870	1049	733	74	118.7

Observations. — Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 0 *Maison de confiance*
Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. N°s 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.
80 hectares vignobles et pépinières.
Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.
Demandez Catalogue.

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE
par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).
Authenticité absolue.
On peut visiter les plantations en août et septembre
PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.
Notice et Prix-Courant sur demande.

GRANDES PÉPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines
BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par
les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**
40 Hectares Producteurs-Directs variés
Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER
ÎLE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.
Télégrammes : AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières
TOULOUSE

MARMONIER

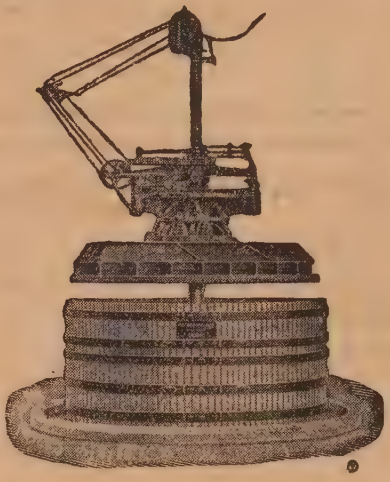
131, Avenue Félix-Faure, 131

FILS

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



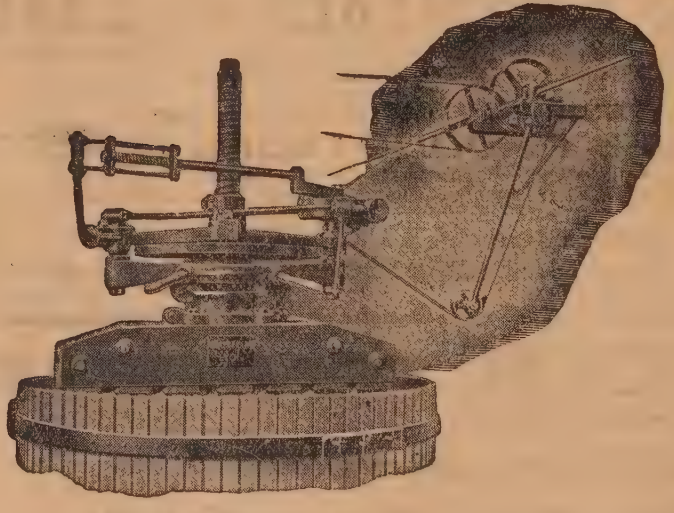
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES
Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

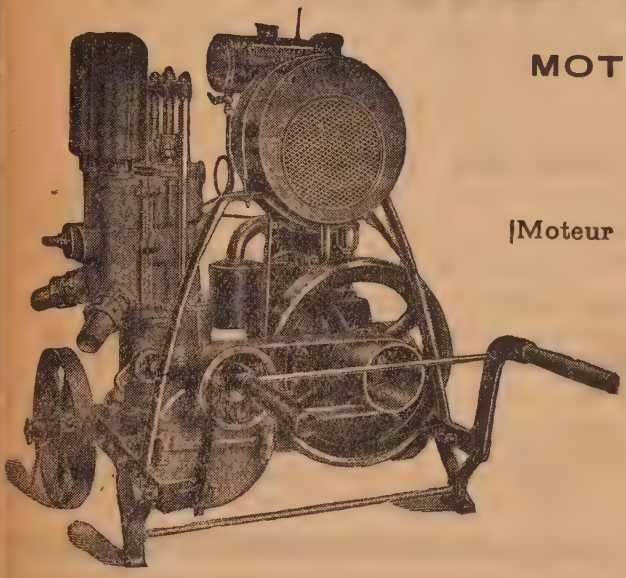
PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES | CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES
"MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



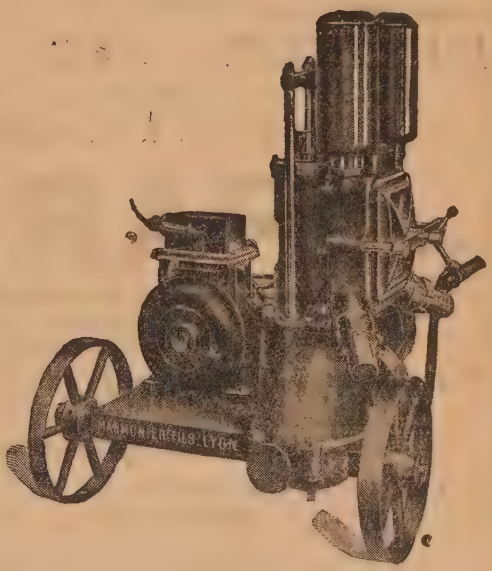
GROUPES
MOTO-CATALANES
à boulets
ou
à clapets
avec
Moteur à essence ou électrique

GROUPES
MOTO-POMPES
"TUBALE"

POMPES CATALANES
et
"TUBALE"

ROBINETTERIE
et
ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ
" MARMONIER "
(Bté S.G.D.G.)



TUYAUX CAOUTCHOUC
et
CANALISATIONS de CAVES

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la SOLUTION NORMALE PICTET
à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

Si tes souches meurent

emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

OMNIUM FRANÇAIS
CHALET VITIS BÉZIERS

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.
J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES

NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer — Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

POUR MÉCHER la futaille vinaire n'employez que les
Mèches soufrées comprimées

LABOR (DÉPOSÉ) sans coulure dosage exact livrées prêtes à l'emploi.

Fabriquées par **F. SIGNORET**
4, Bard d'accès, MARSEILLE

Agence et dépôt { **Cie Auxiliaire Viticole**
15, av. G.-Clémenceau, BÉZIERS

Racinés SEIBEL 1000

1er choix — 120 fr. le mille

ainsi que **Couderc 7120; 4401; S.128 Noah, etc...** — *Authenticité absolue.*

Pêchers greffés, griffes asperges *à prix réduits.*

Georges TAREL

à SAINT-BARTHELEMY-DE-VALS
par SAINT-UZE (Drôme).

PLANTS DE VIGNES

Américains — Fco Américains — Hybrides Producteurs
RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS

Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras (Vaucluse)

Prix et Renseignements sur demande. — Maison de confiance.
(Régistre du Commerce, Carpentras, N° 1894-1895)

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital : TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 54, rue Saint-Ferréol, 54 — MARSEILLE

Aimé GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 36/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les ménagères et le bétail.

Les Vins Nouveaux traités par l'OXYGÈNE DIFFUSÉ deviennent immédiatement clairs et peuvent être livrés de suite à la consommation.

L'OXYGÈNE DIFFUSÉ

Procédé et Appareils GRANDCHAMP (brevetés S. G. D. G.)

Société I. N. G. O. — Siège administratif : 38, rue de Châteaudun, PARIS

Agent Régional : D. SPOTURNO, *Ingénieur Agricole*

14, Place de la Victoire, BÉZIERS

Vignes Américaines

Propriétaires désireux d'avoir des plants à prix modérés et fraîcheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

Adressez-vous à

S. FRIGARA, Viticulteur, Campagne Souville

CARPENTRAS (Vaucluse)

Représentants sérieux demandés.

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés soudés, boutures pour plantages

Spécialité d'Hybrides de Bernardet 161-15 — 333 R. M

Authenticité, fraîcheur, choix garantis

Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste*,

à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — Tarifs 3

Reg. Com. Montpellier. N° 1651

Établts **GUYOT** Jne CARPIÈRE gendre et Sr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs**, marchant à vapeur, électricité ou **Essence**.

Renseignements et Prix franco sur demande

CHARRUE à retenue automatique pour labours de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 45 à 50 HP.

Reg. Com. Carcassonne N° 1 [illegible] **Grand succès Nombreuses références**

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLÉANS-ALGER

Spécifique Météorifuge Contre la météorisation, enflures, indigestion. *Le flacon* 7 f. 85

Mastosine Contre la mammite ou arsignée des vaches et brebis. Contusions, gros nombrils *La boîte* 5 f. 60

Liniment Sassin Guérit boiteries récentes et anciennes, efforts de boulets, vessigons *Le Flacon* 9 fr.

Pommade Vulnéraire Guérit chevaux couronnés, plaies récentes et anciennes, coupures, brûlures. *La boîte* 5 fr. 60, *Les 6 boîtes franco* 33 f. 60

Poudre Corroborante Guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte* 5 fr. 60. *Les 6 boîtes franco* 33 f. 60

Provende Orientale Guérit l'anémie, faiblesse générale, facilite la digestion et l'engraissement. *La boîte de 1 k.* 7 fr. *Les 5 boîtes franco* 32 f. 50

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS SONT ACCEPTÉS — BELLE SITUATION OFFERTE

Registre du Commerce : Orléans 1196

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa fort dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (40 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notr notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestique

A. CAUBET & Fils, Fabricants

9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE — R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.

9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

OENOCARBON

L'**OENOCARBON** est un charbon végétal qui absorbe la mauvaise odeur ou goût de tonneau, de bouchon, pétrole, lie de vin, moisi, térébenthine, etc...

Les vins louches, tachés, aigres, piqués sont corrigés.

L'alcool, vin, sirop, huile, etc. sont rendus, brillants et éclaircis certainement.

Aucune coloration d'origine végétale ne résiste à l'activité de l'OENOCARBON, qui, toujours, réduit la couleur trop vive d'un vin et la ramène à la teinte désirée.

Robert TALBOT, Rue Cannebière, 52, Marseille

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.

à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues

Installations modernes de Caves

POMMES DE TERRE

POUR SEMENCES

VARIÉTÉS NOUVELLES
à très Grand Rendement

Très recherchées en raison de leur résistance aux maladies. — Nombreuses références de premier ordre et prix sur demande.

Léon MONIÉ, à MONTFERRIER (Ariège)

On accepte de sérieux représentants visitant la culture. Bonnes commissions.

FABRICATION

d'Alambics à Feu nu et à Vapeur

POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES

Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654

SILVESTRE FRÈRES

AVIGNON (Vaucluse)

CHAUDRONNERIE Agricole et dIndustrielle

Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.

Références, Prix, Renseignements sur demande.

SI LA **VIGNE**

vous intéresse demandez la brochure

"LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS"

de 160 pages, adressée franco sur demande.

Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.

ARBRES FRUITIERS

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Prix courants franco sur demande. - On demande des représentants

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.

EXPORTATION

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, Plants racinés, Boutures

Hyacinthe RAYMOND, Carpentras (Vaucluse)

Avenue Président-Wilson

PRIX AVANTAGEUX ET FRANCO SUR DEMANDE

Analyse gratuite des Terrains **Échantillon sur demande**

Un Agenda Viticole très instructif est envoyé gratuitement aux clients qui en feront la demande.

Pour vos Poules :

Aliment complet pour pondeuses (pâtée sèche).	95
Probende pour poussins	140
Poudre de viande (qualité supérieure, production limitée)	130
Farine de riz	78
Sang desséché	175
Poudre d'os	85
Phoscarbone (meilleur et moins cher que la coquille d'huître) (Prévient la diarrhée)	30

Moutures d'orge, avoine, maïs, etc...

(*Prix pour 100 k^s, sacs perdus, gare départ.*)

AGENT RÉGIONAL DÉPOSITAIRE :

Couveuses et Eleveuses américaines "BUCKEYE"

Les meilleures.

Pulvérisateurs "IDÉAL"

Les plus pratiques pour la désinfection.

Produits vétérinaires de "l'INSTITUT BOUYOUD"

Un remède pour chaque maladie (tous animaux).

NOTICES SUR DEMANDE.

BRESSES NOIRES

Œufs à couver — Poussins

OIES DE TOULOUSE

LAPINS A FOURRURE

Élevage du Château d'Agay
AGAY (Var).

Grandes Pépinières Provençales

Soumises au Service d'Inspection "Phytopathologique"

Etablissts **Auguste PÉLISSIER & Fils**

Commandeur du Mérite agricole
Lauréat de la Prime d'Honneur en 1899

= *Maison de confiance et recommandée* =

à **CHATEAURENARD (Provence)**,

NOTA. Catalogue Prix-courant intéressant franco sur demande.

Etiquetage très sévère
Spécialité Collections méritantes d'Arbres fruitiers, Fraisiers, Asperges, etc.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par **L. RAVAZ**

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

Le Droit de Glanage

GRAPILLAGE, RATELAGE, CHAUMAGE ET SARCLAGE

Par **Paul DEGRULLY**

Ingénieur-agricole, Docteur en Droit

Prix broché, 8 fr. : Chez GIARD & BRIERE, éditeurs, 16, rue Soufflot, PARIS

Majoration temporaire 20 o/o

Pour ne pas vendre
vos vins à vil prix

maintenez-les sains avec

"Péroxyl"

Conservateur à base de tannin et de métabisulfites purs (en pastilles de 10 gr.)

Préserve de la casse, tourne, piqûre, etc.

facilite le collage, assure la limpidité

Demandez notice à

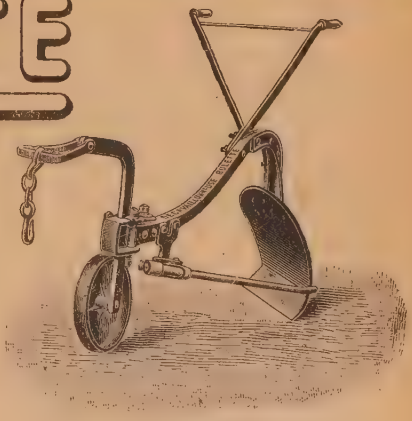
LA LITTORALE
Béziers

LA BULETTE

TYPE F. M. PERFECTIONNÉ

à avant-train FIXE ou MOBILE à volonté (Bté S.G.D.G.)

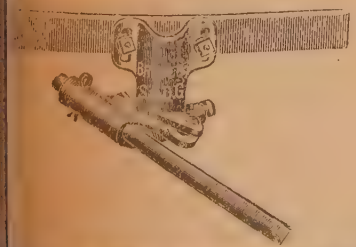
est sans rivale pour le décavaillonnage des vignes en **coteaux,** *des vignes* **basses** *ou en* **gobelets.**



BULETTE type F.M. tirage B.

PROTECTEUR "Universel" (Bté S.G.D.G.)

Flexible ou Rigide à volonté — Modèle 1925.



Toutes les décavaillonneuses BULETTE peuvent recevoir le nouveau Protecteur "Universel" ci-contre.

Ets SOUCHU-PINET à LANGEAIS
Indre-et-Loire

CULTIVATEURS

Avant l'Hiver

Employez sur vos BLÉS, sur vos CÉRÉALES d'Automne

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver,**
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, 74, rue Carreterie à AVIGNON (Vaucluse)

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

PÉPINIÉRISTE

VIGNES AMÉRICAINES

COUSTON Clément*
Maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)
Téléphone 4 **Télégramme : Menton**

Représentants sérieux actifs sont demandés

Reg. du Com. Orange. N° 1068.

71-20, 2 ans et 1 an

et toutes variétés d'Hybrides
En beaux racinés 1er choix et boutures.
Authenticité absolue.

Prix très modérés — Catalogue sur demande
EXPORTATION

Eugène-Aimé BOSSANNE*
Vit.-pépiniériste
à MARSAZ (Drôme)
Reg. du Com. Romans, N° 3833.

SOCIÉTÉ NIMOISE D'ENGRAIS ORGANIQUES

Bureaux : 5, rue de la Violette, NIMES — Usine du PONT-DE-JUSTICE, près NIMES

Registre Commerce Nîmes 271.

ENGRAIS ANIMALISÉS

pour toutes Cultures

Bouillie « LA FAVORITE »

MATIERES PREMIERES POUR ENGRAIS

Sulfates de Cuivre, Soufres, Verdet

Sulfate de potasse. Nitrate de soude. Chlorure de potassium. Sulfate d'ammoniaque. Superphosphates. Sang et viandes desséchés.

Acides Tartrique et Citrique. Métabisulfite de potasse. Produits Œnologiques.

TOUS PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

CHAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)

Offrent de beaux greffés de : SEIBEL **4643**-4986-**5182**-5213-5135-52[illegible]-5259-5279-5329-5351-5409-**5410**-5455-5575 5689-6036-**6096**-6131-6339-8238. — COUDERC : 162-5 ; 299-35.
5t de beaux racinés de : SEIBEL 850-867-**1000-4643**-4964-5154-5163-5182-5279-5329-5351-**5410**-5455-e744-6036-6[illegible]**96**-6425. — MALÈGUE : 829-6, 1647-2 — COUDERC : 3, sélection 4401. PS 2833.
Liste complète et les prix.

VICTOR COQ* & FILS & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816.

Reg. du Com. Aix N° 1417.

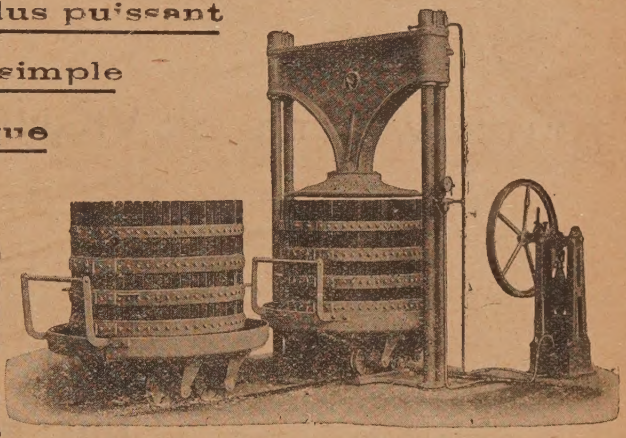
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

Le plus économique

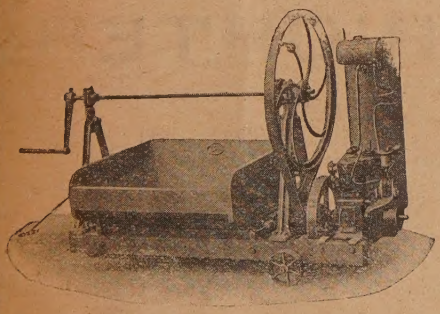


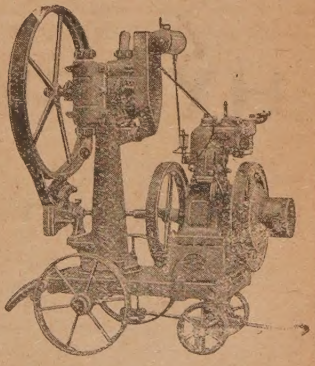
QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée

Porte-Regards
Robinetterie pour cuves etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

AUTHENTICITÉ

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

SÉLECTION

PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes

Producteurs directs

Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

HYBRIDES RICHTER

A BASE DE BERLANDIERI

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

MONTPELLIER
Hérault

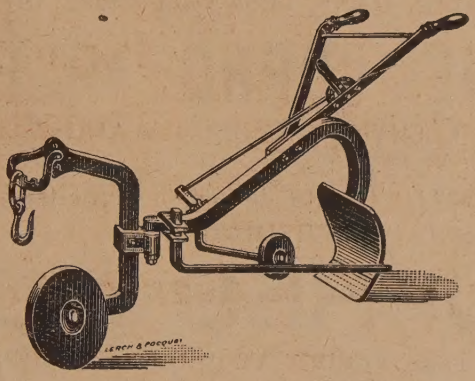
ALGER
12, Boul. Carnot

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.

SUPERDÉCAVAILLONNEUR

KIRPY

Modèle 1924



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES
SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR
MÊME EN COTEAUX

Dépôts principaux dans le Midi

AUBENAS : chez M. RIBEYRE.
ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : boulevard du Collège, 3.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

R. C. Agen — 1064 1065

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre **MILDIOU**

Souveraine contre **BLACK-ROT**

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942